JACOB‘S CREEK Classic

Shiraz Cabernet Sauvignon



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Australija

GAMINTOJAS

Jacob‘s Creek

ISTORIJA

JACOB‘S CREEK vyninės ištakos siekia 1847 m., kai Johann Gramp Barossa slėnyje, Pietų Australijoje, pasodino pirmuosius vynmedžių sodinukus. Nuo 1950-ųjų daugelis šiandien Australijos vyno rinkoje dominuojančių vyninių pradėjo savo žinomumo erą – tarp jų ir Orlando (dabar Jacob’s Creek), Lindeman’s, Hardy’s bei Penfolds. Šios vyninės modernizavo pramonę, pirmosios pradėjusios naudoti nerūdijančio plieno talpas bei temperatūros kontrolės sistemas. Todėl JACOB‘S CREEK laikomas vienu iš kokybiškų ir modernių vyno gamybos pionierių Australijoje. Be to, JACOB‘S CREEK išsiskiria tvariu požiūriu į vynuogininkystę ir vyndarystę. Visi vynuogynai sertifikuoti pagal „Sustainable Winemaking Australia“ ir ISO 14001 aplinkosaugos standartus. 100 % vynuogynų palaikomi natūralūs želdiniai, atkurtos 35 ha upių zonos, o 63 ha vynuogynų skirta natūraliai augmenijai – visa tai siekiant skatinti biologinę įvairovę.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas iš šiltą klimatą mėgstančių vynuogių veislių: Cabernet sauvignon, Shiraz.
„Classic“ serijos vynai pasižymi vaisiškumu ir subalansuota struktūra. Šiems vynams nereikalingas tolimesnis brandinimas butelyje, galima mėgautis po įsigijimo.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vynas kvepia melynėmis, slyvomis, gervuogėmis ir juodaisiais pipirais. Burnoje susipina juodų vaisių ir uogų natos su struktūriškais, tačiau dermai integruotais taninais, poskonį lydinčiomis tabako, kavos natomis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie griliuje keptos ar troškintos raudonos mėsos, ar žvėrienos, kietesnių sūrių.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14-16 °C

GALIMOS TALPOS, L
0,187; 0,75